

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 2 du 8 au 12 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées aux raisins	Salade de lentilles	Céleris râpés à la mayonnaise	Epiphanie  Salade verte aux croûtons	Œufs durs à la mayonnaise
Plat	 Haut de cuisse de poulet	 Sauté de bœuf sauce aux olives	Boulettes d'agneau sauce au curry	 Rôti de porc nature	Filet de colin sauce tomate-basilic
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Riz	Carottes à la béchamel	Semoule bio
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux épices	Crêpe au fromage	Egrené de soja sauce au curry	Omelette nature	
Produit laitier	Mimolette	Petit suisse aromatisé	Pont l'evêque	Yaourt sucré	Samos
Dessert	Crème à la vanille	Fruit de saison bio	Cocktail de fruits au sirop	Galette à la frangipane	Fruit de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 3 du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre	Chou blanc râpé à la vinaigrette	Tarte au fromage	Velouté de légumes	Carottes râpées à la vinaigrette
Plat	 Sauté de porc sauce au caramel	 Rôti de dinde nature	Poêlée de colin doré au beurre et citron	 Boulettes de bœuf sauce basquaise	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Brocolis	Purée de potiron	Chou fleur à la béchamel	Tortis bio	Petits pois aux oignons
Plat sans viande	Filet de colin sauce au caramel	Calamars à la romaine		Boulettes sarrazin lentilles sauce basquaise	Pané blé tomate mozzarella
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Camembert	Gouda	Yaourt fermier à la vanille	Fondu carré
Dessert	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Compote de pomme bio individuelle	Fruit de saison	Cake au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 4 du 22 au 26 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Friand au fromage	Betteraves bio à la vinaigrette	Pomelos et sucre	Salade verte fromagère	Coleslaw à la mayonnaise
Plat	Escalope de dinde jus aux oignons	Lasagne de bœuf	Filet de hoki sauce aux fines herbes	Bœuf Mironton	Jambon
Accompagnement	Carottes persillées		Riz bio	Haricots verts	Purée de pommes de terre
Plat sans viande	Filet de colin à la crème	Lasagnes de saumon		Galette de quinoa sauce aux cornichons	Nuggets de blé croustillants
Produit laitier	Brie	Petit suisse sucré	Emmental	Croc lait	Velouté aux fruits mixés
Dessert	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Quatre quart	Abricots au sirop

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Pizza au fromage	Chou rouge aux dès de fromage	Velouté de potiron
Plat	 Aiguillettes de poulet sauce à l'orientale	Nuggets de poisson et citron	 Rôti de porc nature	 Parmentier de bœuf	Omelette bio
Accompagnement	Duo de choux (brocolis et chou fleur)	Haricots blancs à la tomate	Petits pois aux carottes		Epinards à la béchamel
Plat sans viande	Filet de hoki sauce à l'orientale		Galette de soja à la provençale	Poelée de colin doré au beurre et purée de pommes de terre	
Produit laitier	Yaourt sucré bio	Carré de Ligeuil	Tomme noire	Vache qui rit	Fromage blanc aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Compote pomme bio banane fraîche	Crêpe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts aux échalotes	Piémontaise au thon	Salade verte mimosa	Céleris râpés rémoulade	Pâté de campagne (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	 Emincé de dinde façon rougail	 Sauté de boeuf à la tomate et au thym	Paupiette de veau au jus	 Saucisse de Toulouse	Filet de colin sauce au curry
Accompagnement	Semoule bio	Carottes	Coquillettes	Purée de courgettes	Potatoes
Plat sans viande	Filet de hoki façon rougail	Tarte au fromage	Filet de colin sauce aurore	Nuggets de blé croustillants	
Produit laitier	Edam	Buchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé	Fraidou	Yaourt fermier sucré
Dessert	Crème au chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop	Marbré	Fruit de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Coleslaw à la mayonnaise	Crêpe au fromage	Salade de boulgour	Potage de tomates aux vermicelles	Salade verte arlequin (olive, poivron, maïs, haricots rouges)
Plat	 Haut de cuisse de poulet sauce basquaise	Poêlée de colin doré au beurre et citron	 Jambon	 Boulettes de bœuf sauce au paprika	 Emincé de poulet façon Mineirinho (tomate, huile d'olive, ail, basilic, oignon, carotte)
Accompagnement	Pâtes	Haricots verts à la tomate	Epinards à la béchamel	Brocolis bio	Riz
Plat sans viande	Filet de colin sauce basquaise	Œufs durs natures		Boulettes sarrazin lentilles sauce au paprika	Galette quinoa façon Mineirinho
Produit laitier	Coulommiers	Fromage blanc sucré	Samos	Petit suisse aromatisé	Gouda
Dessert	Flan à la vanille	Fruit de saison bio	Compote pomme fraîche	Fruit de saison	Gauffre

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 8 du 19 au 23 Février 2018

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Tarte au fromage	Céleris râpés rémoulade	Endives aux dès de fromage	Coleslaw à la vinaigrette
Plat	Bolognaise de bœuf	Rôti de porc nature	Filet de hoki sauce aurore	Sauté de bœuf sauce à la coriandre	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Coquillettes bio	Chou fleur à la béchamel	Semoule	Courgettes à la tomate	Purée de pommes de terre
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Calamars à la romaine	Crêpe au fromage	Pané de blé, tomates, mozzarella	
Produit laitier	Yaourt sucré	Camembert	Mimolette	Samos	Velouté aux fruits mixés
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat au lait	Cake à la carotte	Pêche au sirop

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 9 du 26 Février au 2 Mars 2018

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de légumes	Chou rouge au maïs	Taboulé bio	Salade verte et vinaigrette	Friand au fromage
Plat	 Rôti de dinde nature	 Saucisse de Toulouse	Nuggets de poisson et citron	 Sauté de bœuf sauce au curry	Œufs durs nature
Accompagnement	Petits pois carottes	Lentilles aux oignons	Duo d'haricots verts et beurre	Pommes rissolées	Epinards à la béchamel
Plat sans viande	Filet de colin aux herbes	Nuggets de blé croustillants		Galette de soja sauce au curry	
Produit laitier	Edam bio	Brie	Yaourt aromatisé	Fondu carré	Petit suisse sucré
Dessert	Roulé à la fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Compote pomme mangue fraîche

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.